Paris, le 24 Pluviôſe,
an 2.[e] de la République Françaiſe,
une & indiviſible.

LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR,

Aux Citoyens Officiers municipaux de toutes les Communes de la République.

VOUS ſavez, Citoyens, que l'Agriculture a été de tout temps conſidérée avec raiſon comme la ſource toujours féconde des véritables richeſſes, & la baſe eſſentielle de la proſpérité publique.

La variété de ſes produits alimente ſans ceſſe les fabriques, les manufactures, & entretient toutes les ſpéculations commerciales; en un mot, l'Agriculture fait la puiſſance de toutes les grandes nations.

Ces vérités n'ont pas beſoin d'explication pour être bien ſenties, & tout homme raiſonnable doit en être pénétré.

Sous l'ancien régime, l'induſtrie agricole étoit nulle; la culture de la terre, la première & la plus utile de toutes les profeſſions, étoit devenue un état d'abjection. Le cultivateur avili, écraſé de ſubſides, opprimé de toutes manières, n'étoit plus que l'eſclave d'une caſte vicieuſe & corrompue, qui dévoroit dans la molleſſe & les plaiſirs, le fruit de ſes pénibles travaux.

De-là cette inſouciance apathique de l'habitant des campagnes, pour les progrès & l'amélioration de l'Agriculture; de-là ces routines d'habitude, qui faiſoient

du plus bel art dont l'homme puiſſe s'honorer, un art purement mécanique & groſſier.

Mais ces temps d'oppreſſion ne ſont plus, & les bienfaits de notre heureuſe révolution, en répandant leur influence ſur tout ce qui peut contribuer au bonheur de tous, vont enfin rendre à l'Agriculture l'action & le développement qui lui ſont ſi néceſſaires.

Déjà la Convention nationale vient d'ordonner le deſſéchement des étangs, & de recommander particulièrement l'emploi des moyens qui peuvent augmenter nos reſſources en ſubſiſtances.

Ne perdez pas de vue, Citoyens, que c'eſt vers ce dernier objet ſur-tout que doivent ſe diriger eſſentiellement les travaux des campagnes.

Je reçois journellement l'aſſurance que les ſemences d'hiver ſont déjà beaucoup plus conſidérables cette année qu'elles ne l'étoient les années précédentes, & que la récolte prochaine s'annonce par-tout ſous les plus heureux auſpices; mais ce n'eſt pas aſſez, la nature nous offre encore de nouvelles reſſources au printemps prochain, pour aſſurer bien au-delà de nos beſoins, les approviſionnemens qui nous ſont néceſſaires.

Hâtons-nous donc de profiter de ces reſſources par tous les moyens poſſibles. Que les blés de mars, l'orge, le maïs, en un mot, que toutes les graines farineuſes & nourriſſantes ſoient ſemées avec profuſion; que des légumes de toutes eſpèces couvrent une partie des terres en jachères; que les campagnes offrent par-tout l'heureux eſpoir de l'abondance, & que cette impulſion donnée à l'Agriculture, ſoit un nouvel objet de terreur pour les tyrans coaliſés contre notre liberté.

La pomme de terre ſur-tout doit fixer particuliè-rement votre attention. Cette racine ſi précieuſe ſous tous ſes rapports, réunit une foule d'avantages; elle eſt également utile à la nourriture de l'homme & à celle des animaux; ſa culture eſt facile & n'exige que peu de ſoins; toutes les terres lui ſont propres; elle ne craint point les intempéries des ſaiſons, & l'abondance de ſa récolte eſt preſque toujours aſſurée.

Je ne puis donc trop vous recommander la culture de cette ſubſtance, parce qu'elle intéreſſe le bien genéral & particulier; des eſſais ſouvent répétés ont démontré d'ailleurs qu'elle pouvoit être employée avec le plus grand ſuccès dans la fabrication du pain.

Parmi les Inſtructions déjà publiées ſur ſon utilité, le Comité de ſalut public a cru devoir ordonner l'impreſſion de celle que je vous adreſſe à la ſuite de cette circulaire, comme préſentant des moyens d'augmenter la maſſe de nos ſubſiſtances.

Cette Inſtruction contient, 1.° des détails ſur la culture de la pomme de terre; 2.° la méthode d'en faire du pain avec un mélange de farine de grain; 3.° enfin, l'indication des moyens de conſerver cette racine pendant pluſieurs années.

Je vous invite donc à lire publiquement cette Inſtruction à vos concitoyens, afin de les pénétrer de la néceſſité & des avantages de cultiver la pomme de terre.

S'il arrivoit que cette racine fût inconnue dans votre Commune, ou qu'il ne s'y en trouvât pas une quantité ſuffiſante pour les ſemences, il ſeroit néceſſaire alors que vous vous adreſſaſſiez à l'agent national de votre

Diſtrict, pour lui faire connoître vos beſoins à cet égard, afin qu'il pût vous comprendre dans l'état qu'il eſt tenu d'envoyer à la Commiſſion des ſubſiſtances & approviſionnemens de la République, conformément à l'article II du Décret du 23 nivôſe dernier.

Signé PARÉ.

OBSERVATIONS

Extraites du Journal d'Agriculture & de Proſpérité publique, ſur la manière de cultiver & conſerver les Pommes de terre, ſuivies de l'indication d'une méthode de faire entrer cette racine dans la fabrication du pain;

PAR le Citoyen *CAILHAU*, fils aîné, demeurant au Peyrat, diſtrict de Quillau, département de l'*AUDE*:

IMPRIMÉES par ordre du Comité de ſalut public.

IL y a dans le diſtrict de Quillau & cantons voiſins, deux qualités de pommes de terre, la blanche & la rouge. Cette dernière qualité étoit autrefois très-abondante & de très-bon goût; mais l'eſpèce s'eſt preſqu'entièrement perdue depuis environ dix ans. La blanche alors n'étoit pas eſtimée; on la regardoit comme de mauvaiſe qualité; on ne la mangeoit qu'au défaut de la rouge, & il n'y avoit guère que le bétail qui en fît la conſommation.

La pomme rouge ayant manqué preſque par-tout en même temps, on cultiva la blanche, & on eût dit que la nature, attentive aux beſoins de l'homme, avoit

perfectionné à cette époque le goût de la pomme blanche. En effet la bonté qu'on reconnut, tant dans le goût que dans son aliment aussi salubre qu'abondant, fit bientôt oublier la perte des pommes rouges.

On s'attacha donc à la culture de la pomme blanche, & elle a procuré aux habitans de ces contrées des ressources considérables, soit pour la cuisine, soit pour la nourriture ou engrais des animaux de basse-cour, soit enfin pour la boulangerie, dont quelques particuliers ont commencé d'user avec succès. Beaucoup de personnes même les ont substituées à l'avoine qu'on donnoit aux chevaux; on peut aussi en donner aux bœufs qu'on destine à la boucherie.

Mais son utilité la plus grande, c'est le pain aussi sain qu'agréable au goût qu'elle nous procure, lorsque sa farine est combinée avec à peu-près un tiers de farine de blé-froment.

Je vais entrer dans quelques détails relativement aux observations que j'ai faites sur la culture de cette racine précieuse, sur la manière de la conserver, ainsi que sur sa manipulation pour en faire du pain.

Qualité de la Terre.

TOUTES les terres, ou presque toutes, sont propres à la culture de la pomme de terre; mais celle reconnue dans ce pays être la meilleure, est la terre froide ou terre à marner, vulgairement appelée *terre boulbeuse*. La terre douce, un peu sablonneuse, y est aussi très-propre; on a même éprouvé que les pommes récoltées dans cette terre sont plus douces, blanches, farineuses, de meilleur goût, & viennent plus tôt à maturité. Tel est le terrain de l'Avenalet & de ses environs.

La terre forte est bonne aussi; mais la sécheresse est

à craindre, & peut réduire cette récolte à presque rien : au surplus, l'on peut regarder ceci comme général, c'est que presque toutes les terres propres à la culture du seigle conviennent également à celle de la pomme de terre; mais un avantage inappréciable est le peu de terrain qu'il faut pour en avoir en abondance.

Pour en donner une idée, je dirai que dans ce pays on récolte environ cent sacs ou deux cents quintaux de pommes de terre, dans un terrain qui, ensemencé en blé, en auroit à peine produit de huit à dix setiers ; & qu'on ne pense pas, comme quelques personnes l'ont prétendu, que ce terrain n'étoit propre à ce genre de culture que pour une année seulement, que cette plante est si dévorante, qu'elle ruine le terrain où on l'a semée. Je réponds que c'est une erreur des plus grandes ; je ne la combattrai pas par le raisonnement, mais par l'expérience.

Je fais cultiver ici, à ma campagne, des pommes de terre, chaque année, ou chaque deux années, dans le même terrain ; la cueillette n'est pas plus tôt faite, que de suite on y sème du blé, quelquefois dans la même semaine ; & jamais, depuis dix à douze ans, je ne me suis aperçu de la moindre altération dans la récolte suivante, pourvu néanmoins que la terre soit traitée ainsi qu'il suit :

Culture.

Il faut que la terre soit cultivée comme pour le gros millet, c'est-à-dire, trois façons de charrue, & qu'elle soit bien fientée; on coupe ensuite les pommes en autant de morceaux qu'il y a de boutons ou yeux de germe, & à défaut on sème des plus petites qu'on a récoltées.

Cette semence se fait ordinairement depuis le commencement du mois de germinal, jusqu'à la fin de floréal,

& même quelques jours après, c'est-à-dire, depuis le 20 mars jusqu'au 20 mai (*vieux style*). On observe seulement que plus le champ qu'on veut ensemencer est chaud, ou exposé au midi, & plus l'on doit les semer à bonne heure; elles doivent l'être de 18 à 24 pouces de distance : il est indifférent de les semer en lune vieille ou nouvelle, vent nord ou sud.

Environ trois semaines après la semence, c'est-à-dire, aussitôt que la tige est venue à la hauteur de quatre travers de doigt ou à peu-près, il faut donner aux pommes de terre une première façon à la bèche; douze ou quinze jours après, leur en donner encore une seconde aussi à la bèche, qu'on appelle vulgairement *chausser*, c'est-à-dire, les recouvrir à petits monceaux de terre-meuble qui se trouve autour de la plante. Cette dernière façon peut se faire, n'importe à quel degré de moiteur que la terre soit; on a observé même qu'il est convenable que la terre soit un peu humide : la tige est alors de 8 à 10 pouces de hauteur.

Cette plante doit rester dans cet état jusqu'à ce qu'on procède à sa récolte, qui doit se faire lorsque son feuillage commence à sécher ou même à pâlir, ce qui arrive ordinairement vers les premiers jours de brumaire (*20 octobre vieux style*), ou un peu plus tard, selon la situation du terrain plus ou moins exposé au midi.

On peut cependant en faire usage pour la cuisine avant cette époque, car nous commençons à en cueillir à la fin de septembre : quelques personnes en font manger le feuillage aux bêtes à laine; mais ce feuillage n'est pas reconnu d'une grande utilité.

Récolte.

LA récolte doit avoir lieu, comme je l'ai dit, au

commencement de brumaire. Cette opération se fait à la bèche, en évitant soigneusement de ne pas endommager les pommes de terre. On doit observer de ne les cueillir qu'en lune vieille, n'importe quel vent.

Dans les pays froids, il faut faire cette récolte avant les gelées. Si les pommes de terre viennent à se geler, elles sont perdues ; il faut donc, pour les conserver saines, les mettre dans des caves où l'humidité & trop d'air ne pénètrent pas. Il y a des personnes qui les conservent avec succès, en les serrant dans la terre, dans un lieu couvert & clos, en les recouvrant avec des balles de froment, ou de tout autre grain ; on les garde dans cet état jusqu'au temps de la semence ; & comme pendant ce temps elles sont sujettes à germer, & que cela arrive presque toujours, on évitera la putridité qui s'ensuivroit, en détachant le germe survenu, en les frottant & changeant de place : par ce procédé simple, on les conservera jusqu'au printemps.

Emploi & mélange de la pâte de Pommes de terre avec la farine de Froment, pour faire du pain,

LA manière pratiquée avec succès de faire le pain de pommes de terre, est de les faire bouillir dans une chaudière ou tel autre vase, après les avoir préalablement bien nettoyées, lavées & ratissées. On partage ensuite les grosses en deux morceaux ; après quoi on les fait cuire jusqu'à ce qu'elles ne résistent plus à la main, & qu'elles se réduisent en pâte en les pressant entre les doigts.

Cette opération faite, on ôte le vase de dessus le feu & on écoule l'eau. On met ensuite les pommes dans une mai, on les écrase avec un pilon jusqu'à ce qu'elles

ſoient bien réduites en pâte. (1) Cela fait, on délaye cette pâte avec de l'eau, ou dans la mai, ou dans un autre vaſe, en ayant la plus grande attention de n'y mettre que la quantité d'eau ſuffiſante pour en faire une bouillie qui permette à peine de la paſſer à travers un crible d'oſier : il faut même preſſer cette bouillie dans le crible avec le plat de la main, pour l'obliger à paſſer au travers ; ſans cela, il faudroit une très-grande quantité de farine de froment pour la deſſécher ; & outre qu'on auroit un mauvais réſultat dans la mauvaiſe qualité du pain, on manqueroit auſſi le but qu'on ſe propoſe, qui eſt l'économie du blé-froment.

Il faut donc mettre ſi peu d'eau qu'il eſt poſſible pour délayer la pâte de pommes de terre, afin de n'être pas obligé de mettre beaucoup de farine de froment pour la deſſécher & lui donner la conſiſtance de la pâte ordinaire ; cela fait, on mêlera le levain de farine de froment avec la pâte de pommes de terre, & on travaillera cette pâte comme la pâte ordinaire, en mettant de la farine de blé ſuffiſamment, comme je l'ai déjà dit, pour la deſſécher.

---

(1) Le miniſtre de l'intérieur a fait faire, il y a peu de temps, un eſſai à peu-près ſemblable, qui a parfaitement réuſſi. On a fait cuire les pommes de terre dans l'eau ; elles ont été enſuite pelées & broyées ſur une table bien unie, avec un rouleau de bois. La pâte a été enſuite mélangée avec une quantité égale de pâte de farine de blé, dans laquelle il étoit entré une quantité ſuffiſante de levain. Ce mélange fait dans la proportion d'un quart, d'un tiers & de moitié de pâte ou bouillie de pommes de terre, a produit du pain très-blanc & d'une excellente qualité. Ce pain s'eſt conſervé frais & ſuffiſamment humecté pendant plus de trois ſemaines. L'on a la certitude que la pâte de pommes de terre, mélangée de la même manière avec la farine d'orge, de ſeigle, de maïs ou blé de Turquie, produit auſſi de bon pain & d'un goût agréable.

Il faut bien travailler cette pâte & observer scrupuleusement de ne plus mettre d'eau avec le levain dès que le mélange aura été fait. On a observé qu'elle doit être très-dure, qu'elle est très-délicate, & ne doit pas être touchée lorsqu'on a fini de la manipuler. Aussitôt qu'elle est pétrie, on la met dans de petits paniers d'osier ou paillassons enveloppés d'un linge, & on la laisse dans cet état jusqu'à ce qu'elle soit assez levée ou fermentée comme la pâte ordinaire, & lorsqu'elle est à ce point, on la met au four, en observant cependant que le four n'ait pas le même degré de chaleur que pour cuire le pain ordinaire de froment.

On ne doit point laisser ignorer qu'on a manqué plusieurs fournées avant d'être parvenu à la perfection de ce pain tel qu'il est aujourd'hui, & dont nous envoyons un échantillon (a) avec ce mémoire; mais je préviens les personnes qui voudront en faire de ne point se rebuter, quand bien même dans le commencement l'effet ne répondroit pas parfaitement à l'attente. Je ne fixe pas quelle est la quantité de farine de blé qu'il faut pour faire une quantité déterminée de pain de pommes de terre; cela dépendra de la quantité d'eau qu'on mettra pour délayer la pâte; moins on y mettra d'eau, moins il faudra de farine de froment pour la dessécher au point indiqué; néanmoins on parviendra par l'usage, comme nous y sommes parvenus, à épargner moitié ou les deux tiers de farine de froment; c'est-à-dire, que si une quantité déterminée de farine de froment doit donner quatre pains d'une telle grosseur, cette même quantité de farine combinée & travaillée avec la pâte de pommes de terre, en donnera de

(a) Le pain d'échantillon étoit d'un excellent goût.

dix à douze de même volume, d'un goût excellent, très-blanc, frais, & conſervant ſa tendreté pendant douze à quinze jours. Il eſt ſi bon lorſqu'il eſt frais, que dans les maiſons où l'on uſe d'économie, on ne le mange que le cinq ou le ſixième jour.

On fait encore du pain bis avec la ſeconde farine & le petit ſon mêlés avec la pâtée de pommes de terre, & de la même manière que je l'ai dit ci-deſſus. Le réſultat préſente une économie très-conſidérable, tant dans la qualité du pain qui eſt très-nourriſſant, que par l'épargne de la farine de blé.

Après avoir démontré très - ſuccinctement, à la vérité, le moyen de cultiver la pomme de terre, celui de la conſerver & de la combiner avec la farine de blé-froment pour la boulangerie, j'obſerve que la récolte de cette racine peut néanmoins éprouver des événemens fâcheux; telles peuvent être les pluies continuelles du printemps, qui empêcheroient d'enſemencer les pommes de terre au temps marqué; quelquefois ce ſera la ſéchereſſe qui réduira cette récolte à la moitié, au tiers, au quart; d'autres fois enfin, ce peut être une gelée avancée & ſurvenue avant la récolte, qui la fait périr entièrement. Pénétré de ces affligeantes idées, j'ai cherché les moyens de pouvoir conſerver long-temps la pomme de terre, c'eſt-à-dire, une ou pluſieurs années, & j'y ſuis parvenu. Voici quelle a été ma méthode.

Manière de conſerver les Pommes de terre pendant pluſieurs années.

J'AI traité cette racine de la même manière que l'on traite le manioc en Amérique.

Après avoir bien lavé & ratiſſé les pommes de terre, je les ai coupées en petits morceaux, à peu-près comme

des noiſettes. Dans cet état, & ſans les faire bouillir, je les ai miſes au four, après que le pain en a été retiré, & la chaleur les a deſſéchées juſqu'au point où, en les remuant, elles rendoient un ſon égal à des coquilles de noix. Cette opération faite, je les ai gardées près d'un an, ſans y reconnoître la moindre altération : je les ai fait moudre à un moulin ordinaire à farine ; on vient de les pétrir, & le réſultat a été qu'une demi-livre de levain, deux livres de farine de blé & deux livres de cette farine de pommes de terre, ont produit ſept livres de pain qui eſt très-bon. Il auroit été plus blanc ſi la chaleur du four, qui étoit trop forte, n'eût un peu rouſſi les morceaux de pommes de terre en ſéchant.

Je ne m'arrêterai pas à ce premier eſſai, & ſi quelque choſe de mieux réuſſit, je me hâterai de l'annoncer.

J'envoie, avec ce mémoire, un petit pain provenant de cette première expérience, un peu de farine & quelques morceaux de pommes de terre deſſéchés au four.

A PARIS, DE L'IMPRIMERIE NATIONALE EXÉCUTIVE DU LOUVRE. An II.e de la République.